

AJUDA RESERVA TINTO 2023



REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

CASTAS

Syrah, Petit Verdot, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvign

EQUIPA DE VITICULTURA

Amândio Cruz | Manuel Botelho

EQUIPA DE ENOLOGIA

António Ventura | Alberto Capitão

FILOSOFIA

Na Herdade da Ajuda, a natureza e a paixão pelo vinho encontram-se em perfeita harmonia. As nossas vinhas e montados coexistem num equilíbrio autêntico, refletindo um compromisso genuíno com a sustentabilidade. A cada vindima, captamos a essência do nosso terror para criar vinhos que contam histórias de dedicação, carácter e excelência.

SOLOS

As nossas vinhas crescem em solos argilo-calcários, situados em suaves encostas que formam um autêntico anfiteatro natural voltado a sul. Com exposições variadas (poente e nascente) beneficiamos de uma maturação gradual e equilibrada, permitindo a colheita de cada casta no seu momento ideal. A excelente exposição solar, com parcelas banhadas pela luz da manhã e outras pelo sol da tarde, confere aos nossos vinhos complexidade e personalidades únicas.

CLIMA

Localizados no extremo noroeste do Alentejo, beneficiamos da influência atlântica, que traz frescura e equilíbrio. O clima temperado, com máximas suaves e noites frescas, permite uma maturação mais lenta e harmoniosa das uvas, resultando em vinhos elegantes e vibrantes.

VITICULTURA

Praticamos viticultura em proteção integrada, garantindo um equilíbrio sustentável entre a vinha e o meio ambiente. Em parcelas selecionadas, aplicamos técnicas de poda específicas para otimizar a qualidade das uvas e realçar a autenticidade de cada casta.

VINDIMA | VINIFICAÇÃO

Vindima noturna de forma a manter a integridade física e aromática dos bagos. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada com posterior estágio em barrica de carvalho francês e americano no mínimo de 12 meses.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 14%
Acidez total: 5,3g/L
Açúcar total: 0,6g/L
pH: 3,62

NOTA DE PROVA

Aromas de frutos vermelhos e pretos e notas balsâmicas. Com a complexidade proveniente do estágio em barricas, proporciona um final longo e equilibrado.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Encontramos neste vinho a harmonização perfeita com pratos de carnes vermelhas ou mesmo deliciando-se com um queijo de pasta mole. Servir à temperatura de 15-16°C.

CONSELHOS PARA A GUARDA

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.